



*Lundi*

*Mardi*

*Mercredi*

*Jeudi*

*Vendredi*

Semaine

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

*Potage du chef*

*Chipolatas au jus*

*Purée de p de terre*

*Yaourt sucré*

*Fruit de saison*

*Taboulé*

*Rôti de dinde au jus*

*Carottes Vichy*

*Edam*

*Crème vanille*

*Carottes rapées*

*Filet de colin sauce provençale*

*Petits pois*

*Mimolette*

*Beignet aux pommes*

*Betteraves vinaigrette*

*Omelette nature*

*Salade verte*

*Petit suisse nature sucré*

*Compote de fruits*



Les groupes d'aliments :



*Bonnes vacances de Toussaint*



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

# Mena

Du Lundi 04 Novembre au 08 Novembre 2024



Semaine



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

*Lundi*

Salade de riz niçois

Sauté de porc sauce aux herbes

Chou-fleur béchamel

Gouda

Mousse au chocolat

*Mardi*

Céleri rémoulade

Aiguillette de poulet au jus

Frites

Saint Paulin

Fruit de saison

*Mercredi*

Chou rouge vinaigrette

Lasagnes

(Plat complet)

Fromage blanc

Tarte aux pommes

*Jedi*

Salade verte

Hachis parmentier aux lentilles

(Plat complet)

Suisse aux fruits

Compote de fruits

*Vendredi*

Œuf mayonnaise

Nuggets de poisson

Haricots verts

Petit moulé nature

Fruit de saison



Les groupes d'aliments :



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

# Mena

Du Lundi 11 Novembre au 15 Novembre 2024



Semaine 12



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert



*Lundi*

*Mardi*

*Mercredi*

*Jedi*

*Vendredi*

*Carottes râpées*



*Boulettes de bœuf au jus*



*Semoule*



*Emmental*



*Compote de fruits*



*Piémontaise*

*Paupiette de veau au jus*

*Ratatouille*

*Yaourt nature sucré*

*Fruit de saison*

*Concombre à la crème*

*Œufs béchamel*

*Epinards à la crème*

*Camembert à la coupe*

*Crêpe sucrée*

*Salade coleslaw*

*Poisson pané*

*Coquillettes*

*Samos*

*Fruit de saison*



Les groupes d'aliments :








« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

# Mena

Du Lundi 18 Novembre au 22 Novembre 2024



Semaine 13

-  Entrée
-  Plat principal
-  Légume Féculent
-  Produit laitier
-  Dessert

## Lundi

*P de t vinaigrette*

*Sauté de poulet forestière*

*Carottes au beurre*

*Yaourt au lait entier*

*Madeleine*

## Mardi

*Chou-fleur vinaigrette*

*Jambon blanc*

*Purée de pomme de terre*

*Babybel*

*Fruit de saison*

## Mercredi

*Betteraves vinaigrette*

*Rôti de porc au jus*

*Blé*

*Pavé 1/2 sel*

*Crème dessert vanille*

## Jendredi

*Salade verte*

*Pâté pomme de terre*

*(plat complet)*

*Emmental*

*Fruit de saison*

## Vendredi

*Duo de crudités*

*Poisson meunière*

*Haricots verts persillés*

*Petit suisse nature*

*Chouquettes*



Les groupes d'aliments :



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

# Ména

Du Lundi 25 Novembre au 29 Novembre 2024



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Salade verte

Raclette  
(plat complet)

Fruit de saison

Brocolis vinaigrette

Quenelles de veau sauce crème

Petit pois

Brie à la coupe

Fruit de saison

Salade de riz

Sauté de bœuf sauce paprika

Chou-fleur persillé

Edam

Muffin pépites chocolat

Salade de pâtes

Omelette nature

Salade verte

Yaourt nature sucré

Compote de fruits

Œuf mayonnaise

Blanquette de poissons

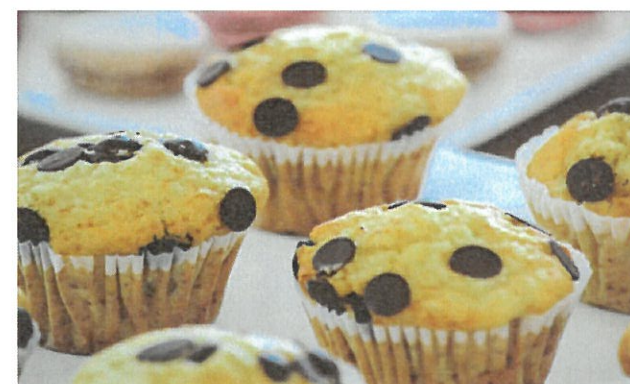
Riz créole

Petit Louis

Mousse au chocolat



Les groupes d'aliments :



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »